

# Craft nutrients & others

Ogni dettaglio è importante. Può essere necessaria una correzione del pH dell'acqua di cottura. Una ottimale fermentazione richiede una perfetta nutrizione dei lieviti. La protezione contro l'ossidazione garantisce l'ottima qualità organolettica e la buona conservazione della vostra birra.

**Brewline®** vi fornisce gli strumenti per affrontare tutte queste problematiche.

## Craft nutrients

### Craft Active

Nutriente specifico

**Craft Active** promuove la moltiplicazione dei lieviti e limita i rischi di fermentazione. **Craft Active** è un nutriente specifico a base di sale di ammonio e vitamina B1 (tiamina) direttamente assimilabile dal lievito.

- **Dose** : 20-30 g/hL  
30 g/hL fornisce 63 mg/L di azoto assimilabile.
- **Confezionamento** : sacchetti da 1 kg

### Craft Arom

Rivelazione aromatica

**Craft Arom** è una preparazione di lieviti inattivati naturalmente ricchi di amminoacidi ed ergosteroli. In applicazione precoce, durante la fermentazione alcolica, **Craft Arom** ottimizza il potenziale aromatico della birra finita.

- **Dose** : 30 g/hL
- **Confezionamento** : sacchetti da 1 kg

## Altri prodotti

### Craft Redox

Antiossidante

**Craft Redox** fornisce una protezione completa contro l'ossidazione e protegge il potenziale aromatico del mosto e della birra. Aumenta la longevità delle qualità organolettiche e la shelf life della birra.

- **Dose** : 1-4 g/hL di mosto
- **Confezionamento** : sacchetti da 1 kg

### Craft Acid-L

Correttore di acidità

Il controllo del pH è un parametro chiave per la produzione della birra. **Craft Acid-L** viene utilizzato per correggerlo sull'acqua per l'impasto o sul mosto di birra.

- **Dose** : a seconda del pH finale desiderato
- **Confezionamento** : canestro da 6 kg

Per ogni ulteriore informazione, fare riferimento alle indicazioni riportate sulla scheda tecnica del prodotto o sulla confezione.

